|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **184** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | | 42,6 | | 42,6 | | 4,26 | 4,26 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 63,2 | | 63,2 | | 6,32 | 6,32 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 95,5 | | 95,5 | | 9,55 | 9,55 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 1,9 | | 1,9 | | 0,19 | 0,19 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5 % | | | | | | | | | | | | 6,5 | | 6,5 | | 0,65 | 0,65 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 38,32 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | Са, мг | | 122,58 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,00 | |  | С, мг | 1,29 | |  | Fе, мг | | 1,29 | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,68 | |  | E, мг | 0,90 | |  | Р, мг | | 149,67 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 249,02 | |  | А, мг | 0,05 | |  | Mg, мг | | 34,84 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.  Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;  • цвет — свойственный виду крупы;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — свойственный виду крупы и молока;  • консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова